my
machine*

*ma machine

magimix®

NESPRESSO®

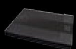

NESPRESSO
Maestria



x 1



x 1



x 1



x 1

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

	Maestria M400
∿	220-240V 50/60Hz <2300 W
Pmax	19 bar
kg	5.3 kg
	1.4 l
	17 cm 30 cm 39.5 cm

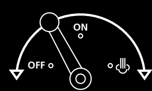


1. ON/OFF button
Bouton Marche/Arrêt
AAN/UIT knop

2. Lever
Levier
Capsuleklem

3. Water tank
Réservoir d'eau
Waterreservoir

4. Steam handle
Levier vapeur
Stoombediening



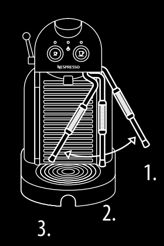
5. Power cord and storage
Cordon d'alimentation et rangement
Voedingskabel en opbergruimte

6. Indication lights
Voyant lumineux
Indicatieleds

7. Espresso and Lungo dials
Boutons Espresso et Lungo
Espresso en Lungo-knoppen

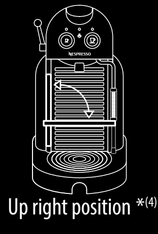
8. Coffee outlet
Sortie Café
Koffie-uitloop

9. Steam pipe, nozzle and handling area
Tube et buse vapeur et zone de manipulation
Stoompijpje, nozzle en gebruiks-onderdeel



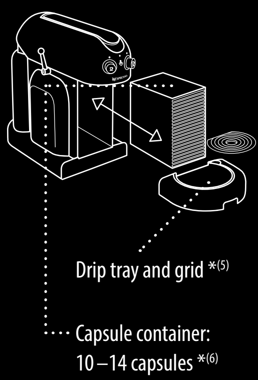
1. Frothing position *(1)
2. Vertical position *(2)
3. Steam out position *(3)

10. Removable cup support
Support de tasse amovible
Afneembaar kopjesrooster



Up right position *(4)

11. Maintenance unit
Unité de maintenance
Onderhoudselement



Drip tray and grid *(5)

Capsule container:
10 – 14 capsules *(6)

---

* (1) Position mousse de lait / Stand voor het opschuimen
* (2) Position verticale / Verticale stand
* (3) Position sortie vapeur / Stoomstand
* (4) Position verticale / Ingeklapt
* (5) Bac et grille d'égouttage / Lekbakje en rooster
* (6) Bac à capsules usagées (10 – 14 capsules) / Opvangbakje voor 10 – 14 gebruikte capsules

Nespresso, an exclusive system creating the perfect Espresso, time after time.
All *Nespresso* machines are equipped with a unique extraction system that guarantees up to 19 bar pressure. Each parameter has been calculated with great precision to ensure that all the aromas from each Grand Cru can be extracted, to give the coffee body and create an exceptionally thick and smooth crema.

Nespresso est un système original offrant un Espresso parfait, tasse après tasse.
Toutes les machines *Nespresso* sont équipées d'un système d'extraction unique à très haute pression allant jusqu'à 19 bars de pression. Chaque paramètre est calculé avec précision pour exprimer la totalité des arômes de chaque Grand Cru, lui donner du corps et offrir une crèma d'une densité et d'une onctuosité incomparables.

CONTENT/CONTENU

SAFETY PRECAUTIONS

⚠ Caution – The safety precautions are part of the appliance. Read them carefully before using your new appliance for the first time. Keep them in a place where you can find and refer to them later on.

⚠ Caution – When you see this sign, please refer to the safety precautions to avoid possible harm and damage.

ℹ Information – When you see this sign, please take note of the advice for the correct and safe usage of your appliance.

- The appliance is intended to prepare beverages according to these instructions.
- Do not use the appliance for other than intented use.
- This appliance has been designed for indoor and non extreme temperature conditions use only.
- Protect the appliance from direct sunlight effect, prolonged water splash and humidity.
- This appliance is intended to be used in households and similar applications only such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children should be supervised to ensure that they not play with the appliance.
- The manufacturer accepts no responsability and the warranty will not apply for any commercial use, inappropriate handling or use of the appliance, any damage resulting from use for other purposes, faulty operation, non-professionals repair or failure to comply with the instructions.

Avoid risk of fatal electric shock and fire

- In case of an emergency: immediately remove the plug from the power socket.
- Only plug the appliance into suitable, easely accessible, earthed mains connections. Make sure that the voltage of the power source is the same as that specified on the rating plate. The use of an incorrect connection voids the warranty.
- The appliance must only be connected after installation.
- Do not pull the cord over sharp edges, clamp it or allow it to hang down.
- Keep the cord away from heat and damp.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons.
- If the cord is damaged, do not operate the appliance.
- Return the appliance to the *Nespresso* Club or to a *Nespresso* authorized representative.
- If an extension cord is required, use only an earthed cord with a conductor cross-section of at least 1.5mm^2 or matching input power.
- To avoid hazardous damage, never place the appliance on or beside hot surfaces such as radiators, stoves, ovens, gas burners, open flame, or similar.
- Always place it on a horizontal, a stable and

even surface. The surface must be resistant to heat and fluids, like water, coffee, descaler or similar.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use for a long period. Disconnect by pulling out the plug and not by pulling the cord itself or the cord may become damaged.
- Before cleaning and servicing, remove the plug from the mains socket and let the appliance cool down.
- Never touch the cord with wet hands.
- Never immerse the appliance or part of it in water or other liquid.
- Never put the appliance or part of it in a dishwaher.
- Electricity and water together is dangerous and can lead to fatal electrical shocks.
- Do not open the appliance. Hazardous voltage inside!
- Do not put anything into any openings. Doing so may cause fire or electrical shock !

Avoid possible harm when operating the appliance

- Never leave the appliance unattended during operation.
- Do not use the appliance if it is damaged or not operating perfectly. Immediately remove the plug from the power socket. Contact the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative for examination, repair or adjustment.
- A damaged appliance can cause electrical shocks, burns and fire.
- Always completely close the lever and never lift it during operation. Scalding may occur.
- Do not put fingers under coffee outlet, risk of scalding.
- Do not put fingers into capsule compartment or the capsule shaft. Danger of injury!
- Water could flow around a capsule when not perforated by the blades and damage the appliance.
- Never use a damaged or deformed capsule. If a capsule is blocked into the capsule compartment, turn the machine off and unplug it before any operation. Call the *Nespresso* Club or *Nespresso* authorized representative.
- Always fill the water tank with fresh, drinking, cold water.
- Empty water tank if the appliance will not be used for an extended time (holidays,etc.)
- Replace water in water tank when the appliance is not operated for a weekend or a similar period of time.
- Do not use the appliance without the drip tray and drip grid to avoid spilling any liquid on surrounding surfaces.
- Do not use any strong cleaning agent or solvent cleaner. Use a damp cloth and mild cleaning agent to clean the surface of the appliance.
- When unpacking the machine, remove the plastic film and dispose.
- This appliance is designed for *Nespresso* coffee capsules available exclusively through the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative.
- All *Nespresso* appliances pass stringent controls. Reliability tests under practical conditions are performed randomly on selected units. This can show traces of any previous use.
- *Nespresso* reserves the right to change instructions without prior notice.

Descaling

- *Nespresso* descaling agent, when used correctly, helps ensure the proper functioning of your machine over its lifetime and that your coffee experience is as perfect as the first day. For the correct amount and procedure to follow, consult the user manual included in the *Nespresso* descaling kit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Pass them on to any subsequent user.
This instruction manual is also available as a PDF at nespresso.com

CONSIGNES DE SECURITE

⚠ Avertissement – Les consignes de sécurité font partie de l'appareil. Veuillez les lire attentivement avant d'utiliser votre nouvel appareil. Gardez-les dans un endroit où vous pourrez les retrouver et vous y référer ultérieurement.

⚠ Avertissement – lorsque ce symbole apparaît, veuillez consulter les mesures de sécurité pour éviter d'éventuels dangers et dommages.

ℹ Information – Lorsque ce symbole apparaît, veuillez prendre connaissance du conseil pour une utilisation sûre et conforme de votre appareil.

- L'appareil est conçu pour préparer des boissons conformément à ces instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour d'autres usages que ceux prévus.
- Cet appareil a été conçu seulement pour un usage intérieur, pour un usage dans des conditions de températures non extrêmes.
- Protégez votre appareil des effets directs des rayons du soleil, des éclaboussures d'eau et de l'humidité.
- Cet appareil est prévu pour une utilisation domestique et des utilisations similaires seulement comme: les espaces cuisine dans les magasins, les bureaux ou autres environnements de travail, les fermes; une utilisation par les clients dans les hôtels, les chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels ou du type bed&breakfast.
- Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles ont été formées ou encadrées sur l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doit pas être fait par des enfants sans surveillance.
- Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.
- Le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'appliquera pas en cas d'usage commercial, d'utilisations ou de manipulations inappropriées, de dommages résultant d'un usage incorrect, d'un fonctionnement erroné, d'une réparation par un non professionnel ou du non respect des instructions.

Evitez les risques d'incendie et de choc électrique fatal

- En cas d'urgence: débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique.

- Branchez l'appareil uniquement à des prises adaptées, facilement accessibles et reliées à la terre. L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation. Assurez-vous que la tension de la source d'énergie soit la même que celle indiquée sur la plaque signalétique. L'utilisation d'un branchement inadapté annule la garantie.
- L'appareil doit être connecté uniquement après l'installation.
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation sur des bords tranchants, attachez-le ou laissez-le pendre.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la chaleur et de l'humidité.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent après-vente ou des personnes de même qualification. Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil. Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, ne faites pas fonctionner l'appareil.
- Retournez votre appareil au Club *Nespresso* ou à un revendeur *Nespresso* agréé.
- Si une rallonge électrique s'avère nécessaire, n'utilisez qu'un câble relié à la terre, dont le conducteur a une section d'au moins 1,5 mm^2.
- Afin d'éviter de dangereux dommages, ne placez jamais l'appareil sur ou à côté de surfaces chaudes telles que les radiateurs, les cuisinières, les fours, les brûleurs à gaz, les feux nus, ou des sources de chaleur similaires.
- Placez-le toujours sur une surface horizontale, stable et régulière. La surface doit être résistante à la chaleur et aux fluides comme: l'eau, café, le détartrant ou autres.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.
- Débranchez l'appareil en tirant sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation afin de ne pas l'endommager.
- Avant le nettoyage et l'entretien de votre appareil, débranchez-le de la prise électrique et laissez-le refroidir.
- Ne touchez jamais le fil électrique avec des mains mouillées.
- Ne plongez jamais l'appareil, en entier ou en partie, dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne mettez jamais l'appareil ou une partie de celui-ci dans un lave-vaisselle.
- L'électricité et l'eau ensemble sont dangereux et peuvent conduire à des chocs électriques mortels.
- N'ouvrez pas l'appareil. Voltage dangereux à l'intérieur.
- Ne mettez rien dans les ouvertures. Cela pourrait provoquer un incendie ou un choc électrique!

Évitez les dommages possibles lors de l'utilisation de l'appareil

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé ou ne fonctionne pas parfaitement. Débranchez-le immédiatement de la prise électrique. Contactez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé, pour la réparation ou le réglage de votre appareil.
- Un appareil endommagé peut provoquer des chocs électriques, brûlures et incendies.
- Refermez toujours bien complètement le levier et ne le soulevez jamais pendant le fonctionnement, des brûlures peuvent se produire.
- Ne mettez pas vos doigts sous la sortie café, il y a un risque de brûlure.
- Ne mettez pas vos doigts dans le compartiment à capsules ou dans le bac de récupération des capsules . Il existe un risque de blessure.
- L'eau peut s'écouler autour d'une capsule, quand celle-ci n'a pas été perforée par les lames, et endommager l'appareil.
- N'utilisez jamais une capsule endommagée

ou déformée. Si une capsule est bloquée dans le compartiment à capsules, éteignez l'appareil et débranchez-le avant toute opération. Appelez le Club *Nespresso* ou un revendeur *Nespresso* agréé.
- Remplissez toujours le réservoir avec de l'eau fraiche, potable et froide.
- Videz le réservoir d'eau si l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée (vacances etc…)
- Remplacez l'eau du réservoir d'eau quand l'appareil n'est pas utilisé pendant un week-end ou une période de temps similaire.
- N'utilisez pas l'appareil sans le bac d'égouttage et sa grille afin d'éviter de renverser du liquide sur les surfaces environnantes.
- Ne nettoyez jamais votre appareil avec un produit d'entretien ou un solvant. Utilisez un chiffon humide et un détergent doux pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Lors du déballage de l'appareil, retirer le film plastique sur la grille d'égouttage.
- Cet appareil est conçu pour des capsules de café *Nespresso* disponibles exclusivement via le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
- Tous les appareils *Nespresso* sont soumis à des contrôles sévères. Des tests de fiabilité, dans des conditions réelles d'utilisation, sont effectués au hasard sur des unités sélectionnées. Certains appareils peuvent donc montrer des traces d'une utilisation antérieure.
- *Nespresso* se réserve le droit de modifier sans préavis la notice d'utilisation.

Détartrage
- Lorsqu'il est utilisé correctement, le détartrant *Nespresso*, permet d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil tout au long de sa vie et vous permet de maintenir une expérience café aussi parfaite qu'au premier jour. Pour le dosage exact et la procédure à suivre, consultez le manuel d'utilisation inclus dans le kit de détartrage *Nespresso*.

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS SUIVANTES

Transmettez-les aux utilisateurs ultérieurs.
Ce manuel d'instruction est également disponible en version PDF sur nespresso.com

PREPARING YOUR MACHINE FOR FIRST USE/
PRÉPAREZ VOTRE MACHINE POUR LA PREMIÈRE UTILISATION

⚠ First read the safety precautions to avoid risks of fatal electrical shock and fire.
Tout d'abord, lisez les précautions de sécurité afin d'éviter les risques d'incendie et de choc électrique mortel.

1. **Fully insert cup support into upright position, remove maintenance unit and water tank.**
   Placez le support de tasse en position verticale, puis enlevez l'unité de maintenance et le réservoir d'eau.

2. **Adjust cord length and store excess under machine with cord storage fixation.***
   Ajustez la longueur du cordon d'alimentation et rangez le surplus sous l'appareil à l'aide de la fixation de rangement.*

3. **Ensure steam handle is set to off, and steam pipe in vertical position.**
   Mettez le levier vapeur en position «OFF» et la buse vapeur en position verticale.

4. **Close lever and plug into mains.**
   Fermez le levier et branchez la machine.

5. **Rinse and fill water tank with potable water. Reposition water tank and maintenance unit.**
   Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable. Remettez le réservoir d'eau et l'unité de maintenance.

6. **Switch machine on.**
   Allumez la machine.

   Blinking lights: heat up (25 sec.)
   Les voyants lumineux clignotent: la machine chauffe (25 sec)

   Steady: ready
   Les voyants lumineux sont fixes: la machine est prête

7. **Lift cup support and place container (min. 0.5L) under coffee outlet.**
   Soulevez le support de tasse et placez un récipient (min 0,5L) sous l'orifice de sortie café.

8. **Set Lungo button to 5 and press to rinse the machine. Repeat 3 times.**
   Tournez le bouton Lungo sur 5 et appuyez sur le bouton pour rincer la machine. Répétez l'opération 3 fois.

*NOTE: for this operation only, machine can be placed on it's side on a soft surface to avoid any damage to the finishing.
*REMARQUE: pour cette opération uniquement, la machine peut être placée sur le côté sur une surface non abrasive afin d'éviter tout dommage.

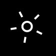
NOTE: automatic power off: machine stops automatically after 9 minutes of non-use. To change this setting visit auto shut off section in menu mode page 20.
REMARQUE: l'arrêt automatique: la machine s'éteint automatiquement après 9 minutes d'inutilisation. Pour retirer cet arrêt automatique allez dans le mode menu.

COFFEE PREPARATION/LA PRÉPARATION DU CAFÉ

1. Rinse and fill water tank with potable water.
   Rincez et remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

2. Reposition water tank .
   Remettez le réservoir d'eau.

3. Close lever and switch machine on.
   Allumez la machine.




Blinking lights: heat up (25 sec.)
Les voyants lumineux clignotent: la machine chauffe (25 sec)

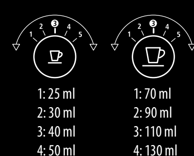
Steady: ready
Les voyants lumineux sont fixes: la machine est prête

4. Lift lever and insert the capsule.
   Levez le levier et insérez la capsule.

5. Close lever and place cup under coffee outlet.
   Baissez le levier et placez une tasse sous la sortie café.

6. Cup support can be turned up right to support Macchiato glass.
   Le support de tasse peut être relevé pour y placer un verre à recettes.

7. Turn dial to desired coffee level and press button to start brewing.
   Tournez le bouton jusqu'au niveau de café désiré et appuyez sur le bouton pour commencer votre préparation.



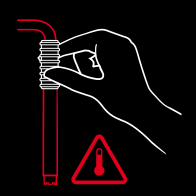
8. The preparation will stop automatically, or press any coffee button to stop the preparation at any time.
   La préparation s'arrêtera automatiquement ou appuyez sur un bouton café pour l'interrompre à tout moment.

9. Remove cup. Lift and close lever to eject capsule into container.
   Levez et baissez le levier afin d'éjecter la capsule dans le bac à capsules.

NOTE: during heat up (blinking lights), you can press the coffee button. Coffee will start to flow automatically when machine is ready. During coffee preparation, steam function is not possible.
REMARQUE: pendant la chauffe de la machine (lumières clignotantes), vous pouvez presser le bouton café. Le café s'écoulera automatiquement quand la machine sera prête. Pendant la préparation du café, la fonction vapeur n'est pas utilisable.

BARISTA: FROTHING YOUR MILK/BARISTA: FAITES MOUSSER VOTRE LAIT

⚠ CAUTION: steam pipe will be hot during and after usage. Use rubber grip area only to avoid burns.
ATTENTION: le tube de vapeur sera chaud pendant et après l'usage, manipulez-le avec soin. Utilisez uniquement la zone de manipulation en caoutchouc pour éviter les brûlures.



NOTE: after a period of non use and because of residual water in the machine from previous preparations, steam may release during the heat up. This may happen and will not cause any damage to your machine.
REMARQUE: après une période de non-utilisation, et à cause de l'eau résiduelle des préparations précédentes restant dans la machine , de la vapeur peut être libérée lors du chauffage de la machine. Cela peut arriver et ne cause aucun dommage à votre machine.

⚠ For best performance and hygienic purposes, a steam out of 5 seconds minimum MUST be done before and after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle. (See care and cleaning section).
Pour un meilleur rendement et à des fins d'hygiène, il est impératif de rincer la sortie vapeur pendant au moins 5 secondes avant et après chaque préparation à base de lait pour éviter l'accumulation de résidus (voir la section Entretien et nettoyage).

STEAM OUT/RINÇAGE VAPEUR

1. Fill water tank with potable water.
   Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau potable.
2. Lift cup support and adjust steam pipe into steam out position.
   Soulevez le support de tasse et ajustez le tuyau sur la position vapeur.
3. Set steam handle to ON.
   Tournez le levier vapeur sur «ON».
   - Middle light blinking: heat up
     Le voyant lumineux du milieu clignote: la machine chauffe
   - Middle light steady: ready
     Le voyant lumineux est fixe: la machine est prête
4. Move steam handle to . Run steam through nozzle for 5 sec. to steam out.
   Tournez le levier vapeur sur . Faites sortir de la vapeur par la buse pendant 5 secondes.
5. Move steam handle back to ON when done.
   Lorsque c'est terminé, remettez le levier vapeur sur «ON».

NOTE: when steam handle is set to ON, steamer function will remain in heat up mode. To save energy, when done move handle to OFF.
REMARQUE: lorsque le levier vapeur est sur «ON», la fonction vapeur restera en mode chauffe. Pour économiser de l'énergie, lorsque vous avez terminé, mettez le levier vapeur sur «OFF».

READY TO FROTH YOUR MILK/PRÊT A FAIRE VOTRE MOUSSE DE LAIT

TIPS: for perfect milk froth, use fresh milk at refrigerator temperature (about 4° C). For best results, use a milk jug to froth your milk.
ASTUCE: pour une mousse de lait parfaite, utilisez du lait frais à température réfrigérée (autour de 4° C). Pour un meilleur résultat, utilisez un pot à lait pour faire mousser votre lait.

NOTE: as a safety precaution, the steam function will cut out after 90 seconds. To start again move steam handle to ON, then back to .
REMARQUE: à des fins de sécurité, la fonction vapeur s'interrompt après 90 secondes. Pour la remettre en marche, mettez le levier vapeur à «ON», puis remettez-le à .

1. **Complete previous Steam Out steps.**
   Poursuivez les étapes précédentes de «RINCAGE VAPEUR».
2. **Fill milk jug to required amount based on recipe.***
   Remplissez le pot à lait au niveau requis en fonction de la recette.*
3. **Adjust steam pipe into frothing position, and hold it in bottom of jug to avoid splashes.**
   Ajustez le tube vapeur sur la position mousse, et tenez-le dans le fond du pot à lait pour éviter les éclaboussures.
4. **Move steam handle to .**
   Tournez le levier sur .
5. **Once milk froth has reached desired level or temperature (about 65° C), it is ready.**
   Dès que votre mousse atteint le niveau ou température désiré (environ 65° C), elle est prête.
6. **Move steam handle back to ON position and remove milk jug immediately from below the steam pipe.**
   Mettez le levier vapeur à «ON» et enlevez immédiatement la buse du pot à lait.
7. **Proceed to steam out your machine for 5 seconds minimum to remove any milk residues.**
   Rincez ensuite la sortie vapeur de votre machine pendant au moins 5 secondes pour éliminer tout résidu de lait.

*NOTE: milk jug should be double the volume of recipe quantity desired to enable preparation.
*REMARQUE: le pot à lait doit être le double du volume de la quantité de la recette souhaitée pour permettre la préparation.

NOTE: if you only want to heat the milk and not create froth, ensure that the steam pipe is pushed up to the highest point, so that there is a gap between the bottom of the steam pipe and nozzle.
REMARQUE: si vous voulez seulement chauffer votre lait et ne pas créer de mousse, assurez-vous que le tube vapeur soit poussé au plus haut point, de sorte qu'il y ait un écart entre le bas de la conduite de vapeur et la buse.

CLASSIC RECIPES/LES RECETTES CLASSIQUES







CAPPUCCINO/CAPPUCCINO

Proportions:
1 Espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in a Cappuccino cup and top up with hot milk froth.
Intense: *Ristretto* Grand Cru/Light: *Rosabaya de Columbia* Grand Cru

Proportions:
1 capsule Espresso
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un Espresso dans une tasse à Cappucino et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.
Intense: Grand Cru *Ristretto*/Léger: Grand Cru *Rosabaya de Columbia*

CAFFÉ LATTE/CAFÈ LATTE

Proportions:
1 Lungo capsule
Topped up with hot milk

Prepare a Lungo in a tall glass (350 ml) and top up with hot milk.
Intense: *Fortissio Lungo* Grand Cru/Light: *Vivalto Lungo* Grand Cru

Proportions:
1 capsule Lungo
Complétez avec de la mousse de lait chaud

Préparez un Lungo dans un grand verre (350 ml) et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.
Intense: Grand Cru *Fortissio Lungo*/Léger: Grand Cru *Vivalto Lungo*

CLASSIC RECIPES/CLASSIC RECIPES







LATTE MACCHIATO/LATTE MACCHIATO

Proportions:
1 Espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Fill a tall glass with hot milk froth (300 ml). Top up with an Espresso preparation.
Intense: *Indriya from India* Grand Cru/Light: *Volluto* Grand Cru

Proportions:
1 capsule Espresso
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Remplir un grand verre (300 ml) de mousse de lait chaud. Complétez-le avec un Espresso.
Intense: Grand Cru *Indriya from India*/Léger: Grand Cru *Volluto*

ESPRESSO MACCHIATO/ESPRESSO MACCHIATO

Proportions:
1 Espresso capsule
Topped up with hot milk froth

Prepare an Espresso in an Espresso cup and top up with hot milk froth.
Intense: *Indriya from India* Grand Cru/Light: *Volluto* Grand Cru

Proportions:
1 capsule Espresso
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez un Espresso dans une tasse à Espresso et disposez sur le dessus de la mousse de lait chaud.
Intense: Grand Cru *Indriya from India*/Léger: Grand Cru *Volluto*



ICED VANILLA CARAMEL COFFEE/CAFÉ GLACÉ VANILLE CARAMEL

Proportions:
2 *Volluto* Espresso capsules
1 scoop of vanilla ice cream
2 teaspoons of caramel syrup
1 teaspoon of chocolate chips
Topped up with hot milk froth

Prepare the hot milk froth, add the caramel syrup to it and set aside. Prepare two Espresso coffees into a cup and pour them into a cold glass (350 ml). Immediately add the scoop of ice cream and top up with the hot milk froth. Decorate with chocolate chips.

Proportions:
2 capsules Espresso *Volluto*
1 boule de glace vanille
2 cuillères à café de sirop de caramel
1 cuillère à café de pépites de chocolat
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la mousse de lait chaud, ajoutez-y le sirop de caramel et mettez-la de côté. Préparez deux cafés Espresso dans une tasse et versez-les dans un verre (350 ml) froid. Ajoutez immédiatement la boule de glace vanille et complétez avec la mousse de lait chaud. Décorez le tout avec des pépites de chocolat.

GOURMET RECIPES/LES RECETTES GOURMET



AFTER EIGHT® COFFEE/CAFÉ AFTER EIGHT®

Proportions:
1 *Livanto* Espresso capsule
After Eight® mint chocolate
Nougat chocolate
Topped up with hot milk froth

Prepare the *Livanto* capsule into an Espresso cup. Top it up with hot milk froth. Sprinkle shavings of nougat chocolate on top and add an After Eight® chocolate to the milk froth to finish. Serve immediately.

Proportions:
1 capsule Espresso *Livanto*
Du chocolat After Eight® à la menthe
Du chocolat au nougat
Complétez de mousse de lait chaud sur le dessus

Préparez la capsule *Livanto* dans une tasse à Espresso. Complétez avec la mousse de lait chaud. Saupoudrez de copeaux de chocolat au nougat sur le dessus et ajoutez pour finir un chocolat After Eight® à la mousse de lait. Servez immédiatement.

MENU MODES/MODE MENU

1. To enter menu modes, press and hold the Espresso button while turning the machine on (middle light steady orange).
Pour entrer dans le mode «Menu», pressez et maintenez le bouton Espresso en même temps que vous allumez la machine (la lumière du milieu s'éclaire en orange).

2. Set the dials to the required settings (see chart below).
Réglez les boutons pour les paramètres requis (voir tableau ci-dessous).

3. Once selected, press the Lungo button to confirm (middle light steady to confirm, and blinks orange accordingly to selected number).
Une fois sélectionné, appuyez sur le bouton Lungo pour commencer (la lumière du milieu s'allume en continu pour confirmer et clignote orange. Le nombre de clignotements correspond au réglage sélectionné).

	Set Espresso dial to: Réglez le bouton Espresso sur:	Set Lungo dial to: Réglez le bouton Lungo sur:
1:	Auto Shut Off Arrêt automatique	1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 hrs, 5: 8 hrs 1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 h, 5: 8 h
2:	Water Hardness Dureté de l'eau	1: hard, 2: medium, 3: soft 1: fort, 2: moyen, 3: léger
3:	Emptying Vidange	See emptying section Voir la section vidange
4:	Descaling Détartrage	See descaling section Voir la section détartrage
5:	Reset To Factory Setting Réinitialisation aux réglages d'usine	Simply press the Lungo button to reset to factory setting (power save: 9 min, water hardness level: hard). Pressez simplement le bouton Lungo pour réinitialiser les réglages d'usine (économie d'énergie: 9 min, niveau d'intensité de l'eau: fort).

NOTE: when in menu mode you can change between options without exiting each time. To exit menu mode, press and hold the Espresso button for 5 seconds (steady coffee lights confirm exit).
REMARQUE: en mode «Menu», vous pouvez changer les options sans quitter à chaque fois. Pour quitter le mode «Menu», appuyez et maintenez le bouton Espresso pendant 5 secondes (les voyants de café stabilisés confirment la sortie).

EMPTYING MODE/MODE VIDANGE

NOTE: your machine should be emptied before and after a long period of non-use.
REMARQUE: votre machine doit être vidée avant et après toute longue période de non utilisation.

COFFEE & STEAM PIPE/CAFÉ & TUBE VAPEUR

1. While in menu mode, set Espresso button to position 3 for emptying.
   En mode menu, réglez le bouton Espresso sur la position 3 pour la vidange.
2. Remove water tank and lift lever.
   Retirez le réservoir d'eau et levez le levier.
3. Press Lungo button to empty machine (ready when coffee lights stop blinking).
   Pressez le bouton Lungo pour vider la machine (lorsque le voyant café cesse de clignoter, la machine est prête).
4. Turn steam handle to ON.
   Tournez le levier vapeur sur «ON».
5. Adjust steam pipe into steam out position.
   Ajustez le tuyau de vapeur sur la position vapeur.
6. Set steam handle to ⚲:
   Réglez le levier vapeur sur ⚲:

   Middle light blinking: emptying
   La lumière du milieu clignote: vidange

   Middle light steady: done
   La lumière du milieu est fixe: c'est fini
7. Machine switches off automatically when finished.
   La machine s'éteint automatiquement.

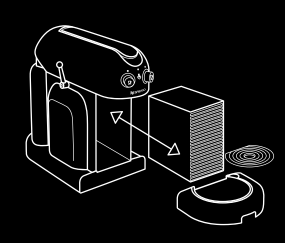
NOTE: appliance will be blocked for approximately 20 minutes after emptying.
REMARQUE: l'appareil sera bloqué pendant 20 minutes après la vidange.

CARE & CLEANING/ENTRETIEN & NETTOYAGE

⚠ DO NOT WASH PARTS IN A DISHWASHER/ NE LAVEZ PAS LES COMPOSANTS AU LAVE-VAISSELLE

1. To remove maintenance unit from machine, lift cup support in upright position.
   Pour assembler/démonter l'unité de maintenance, assurez-vous que le support de tasse est en position verticale.

2. Maintenance unit can be removed in one piece and assembled/disassembled for easy cleaning.
   L'unité de maintenance peut être retirée en un seul morceau et séparée pour un nettoyage plus facile.

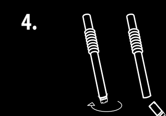


STEAM PIPE CLEANING/NETTOYAGE DU TUBE VAPEUR

⚠ For better performance and hygienic purposes clean your steam pipe after each usage to avoid milk residues from remaining inside and outside the steam nozzle.
Pour un meilleur rendement et à des fins d'hygiène, nettoyez la buse vapeur après chaque utilisation pour enlever les résidus de lait à l'intérieur et à l'extérieur de la buse.

⚠ CAUTION: use extreme caution when handling the steam pipe. Use rubber grip area only to avoid injury. Turn steam handle to OFF and allow for it to cool down before handling.
ATTENTION: soyez extrêmement prudent lorsque vous manipulez le tuyau à vapeur. Utilisez uniquement la zone de manipulation en caoutchouc. Tournez le levier vapeur sur «OFF» et attendez qu'il refroidisse avant de la manipuler pour éviter les blessures.

3. Wipe down the steam pipe with a damp cloth.
   Essuyez le tube vapeur avec un chiffon humide (voir la section pour savoir comment vidanger).

4. 
   To remove the frothing sleeve, twist the nozzle clockwise until it comes out then pull the sleeve downwards. Sleeve can be washed in soapy water. Make sure openings are free of residue.
   Retirez l'embout de la buse à mousse de lait en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il sorte, ensuite tirez le manche vers le bas. Le manche peut être lavé à l'eau savonneuse. Assurez-vous que les ouvertures sont exemptes de résidus.

DESCALING MODE/LE MODE DÉTARTRAGE

NOTE: duration approximately 20 minutes. Steady orange middle light indicates descaling is needed.
REMARQUE: durée d'environ 20 minutes. Le voyant orange du milieu indique que le détartrage est nécessaire.

1. Turn machine off and set Espresso button to 4 and Lungo button to 1.
   Mettez la machine hors tension et réglez le bouton Espresso sur 4 et le bouton Lungo sur 1.

2. Open and close the lever to eject the capsule.
   Ouvrez et fermez le levier pour éjecter la capsule.

3. Empty drip tray and used capsule container and replace.
   Videz le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis replacez-les dans la machine.

4. To enter descaling mode press and hold the Espresso button while turning the machine on. Middle light steady orange to confirm descaling mode.
   Pour accéder au mode détartrage pressez et maintenez le bouton Espresso en même temps que vous allumez la machine. Le voyant orange du milieu reste allumé pour confirmer le mode détartrage.

5. Fill water tank with 2 *Nespresso* descaling liquid agents and the rest with water.
   Remplir le réservoir d'eau avec 2 sachets de produit détartrant *Nespresso* et le reste avec de l'eau.

6. Place a container (min 1.5 L) below coffee outlet and steam pipe.
   Placez un récipient (min 1,5 L) sous la sortie café et la buse vapeur.

7. Set steam handle to ♨.
   Réglez la poignée de la vapeur sur la fonction ♨.

8. Press Lungo button to start descaling. Middle light will start to blink.
   Appuyez sur le bouton Lungo pour démarrer le détartrage. Le voyant du milieu se met à clignoter.

9. A mix of operations between coffee and steam pipe flow will occur. Do not touch the machine during this operation. Steady middle light indicates descaling is complete.
   Plusieurs opérations entre le débit du café et de la buse vapeur se produiront. Ne touchez pas la machine lors de cette opération. Le voyant du milieu indique que le détartrage est terminé.

10. Once done, empty and rinse water tank, drip tray and capsule container, and replace.
Une fois cette opération effectuée, videz et rincez le réservoir d'eau, le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis replacez-les.

11. Fill up water tank with drinking water.
Remplir le réservoir d'eau avec de l'eau potable.

12. Replace empty container as per step 6.
Remplacez le récipient vide comme pour l'étape 6.

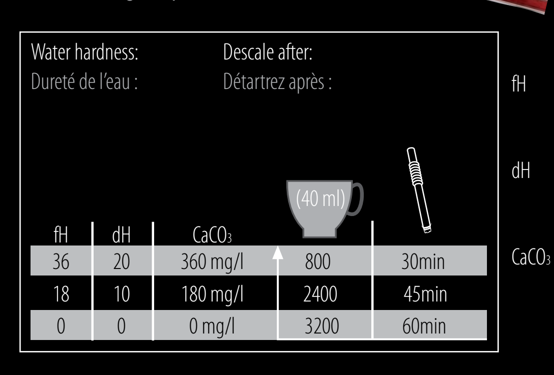
13. Turn Lungo dial to 2 for rinse mode and press Lungo button. All lights will blink. Steady lights indicate rinsing is complete.
Réglez le bouton Lungo sur 2 pour le rinçage et appuyez sur le bouton Lungo. Tous les voyants clignotent. Les voyants allumés indiquent que le rinçage est terminé.

14. Once done, move steam handle to OFF. Empty container and drip tray and replace.
Une fois l'opération effectuée, déplacez la poignée vapeur sur OFF. Videz le bac de récupération d'eau et le bac à capsules usagées puis replacez-les.

15. Machine is now ready for use.
La machine est maintenant prête à l'emploi.

⚠ CAUTION: the descaling solution can be harmful. Avoid contact with eyes, skin and surfaces. Never use any product other than the *Nespresso* descaling kit available at the *Nespresso* Club to avoid damage to your machine. The following table will indicate the descaling frequency required for the optimum performance of your machine, based on water hardness. For any additional questions you may have regarding descaling, please contact your *Nespresso* Club.
AVERTISSEMENT: la solution de détartrage peut être nocive. Évitez le contact avec les yeux, la peau et les surfaces. Nous préconisons le kit de détartrage *Nespresso* disponible auprès du Club *Nespresso*, dans la mesure où il est spécialement adapté à votre machine. Attention à ne pas utiliser d'autres produits (du type vinaigre), qui laisserait un goût au café et pourrait endommager la machine. Sur la base de la dureté de l'eau, le tableau suivant vous indiquera la fréquence de détartrage requise pour une performance optimale de votre machine. Pour tout renseignement complémentaire sur le détartrage, veuillez contacter votre Club *Nespresso*.

Nespresso descaling kit: Ref. 3035/CBU-2
Kit de détartrage *Nespresso:* Ref. 3035/CBU-2



Water hardness: / Dureté de l'eau :			Descale after: / Détartrez après :	
fH	dH	$CaCO_3$	(40 ml)	
36	20	360 mg/l	800	30min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	60min

fH — French grade / Degré français

dH — German grade / Degré allemand

$CaCO_3$ — Calcium carbonate / Carbonate de calcium

TROUBLESHOOTING/DÉPANNAGE

ALARMS (ERROR AND DESCALING)/ALARMES (ERREUR ET DETARTRAGE)

No lights.	➔ The machine has switched off automatically; press ON/OFF button. ➔ Check the mains: plug, voltage, fuse.
No coffee, no water.	➔ Check the water tank, if empty, fill with potable water. ➔ Press coffee button several times until the coffee/water comes out (may occur on first use, after emptying, a long period of non use).
Coffee is not hot enough.	➔ Preheat cup. Descale the machine if necessary.
No milk froth when using steam pipe.	➔ Adjust and clean steam pipe. Ensure to use right milk at right temperature.
The lever cannot be closed completely.	➔ Empty the capsule container/Check that there is not a capsule blocked inside the machine.
Leakage or unusual coffee flow.	➔ Check that the water tank is in position. Clean coffee outlet.
Steady middle orange light.	➔ Descaling needed.
No coffee, water just comes out (despite inserted capsule).	➔ In case of difficulties, call the *Nespresso* Club.
Machine switches itself off automatically.	➔ To save energy the machine will turn itself off after 9 minutes of non use. ➔ See paragraph on 'Menu Modes' to change this setting. See 'menu modes' page 20.

Pas de lumière.	➔ La machine s'est éteinte automatiquement; appuyez sur le bouton ON/OFF. ➔ Contrôlez le réseau électrique: prise de courant, tension et fusible.
Pas de café, ni d'eau.	➔ Vérifiez l'état du réservoir d'eau, s'il est vide, remplissez-le avec de l'eau potable. ➔ Appuyez sur le bouton du café à plusieurs reprises jusqu'à ce que le café/eau sorte (peut se produire à la première utilisation, après la vidange ou une longue période d'inutilisation).
Le café est insuffisamment chaud.	➔ Préchauffez la tasse. Détartrez si nécessaire.
Pas de mousse de lait lors de l'utilisation du tube à vapeur.	➔ Ajustez correctement le tuyau à vapeur et la buse. Réglez et nettoyez le tube vapeur. Assurez-vous d'utiliser du lait adéquat à bonne température.
Le levier ne peut pas être abaissé entièrement.	➔ Videz le bac à capsules. Vérifiez qu'il n'y a pas de capsule bloquée à l'intérieur de l'appareil.
Fuite ou écoulement anormal de café.	➔ Vérifiez que le réservoir d'eau est bien positionné. Nettoyez la sortie café.
Voyant du milieu en orange continu.	➔ Le détartrage est nécessaire.
Pas de café, juste de l'eau qui coule (malgré une capsule insérée).	➔ En cas de difficulté, appelez le Club *Nespresso*.
La machine s'éteint automatiquement.	➔ Pour économiser de l'énergie, la machine s'éteindra après 9 minutes d'inutilisation. ➔ Pour changer ce réglage consultez le paragraphe mode «Menu» page 20.

CONTACT THE *NESPRESSO* CLUB/
CONTACTEZ LE CLUB *NESPRESSO*

As we may not have foreseen all uses of your appliance, should you need any additional information, in case of problems or simply to seek advice, call the *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative.
Contact details for your *Nespresso* Club or your *Nespresso* authorized representative can be found in the «Welcome to *Nespresso*» folder in your machine box or at nespresso.com
Si vous avez besoin d'informations supplémentaires, en cas de problèmes ou simplement pour demander conseil, appelez le Club *Nespresso* ou votre revendeur *Nespresso* agréé.
Les coordonnées de votre Club *Nespresso* le plus proche ou de votre représentant *Nespresso* peuvent être trouvées dans le dossier «Bienvenue chez *Nespresso*» dans la boîte de votre machine ou sur nespresso.com

DISPOSAL AND ENVIRONMENTAL PROTECTION/
MISE AU REBUT ET PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



This appliance complies with the EU Directive 2002/96/EC. Packaging materials and appliance contain recyclable materials.
Your appliance contains valuable materials that can be recovered or can be recyclable. Separation of the remaining waste materials into different types facilitates the recycling of valuable raw materials. Leave the appliance at a collection point. You can obtain information on disposal from your local authorities.
Cet appareil est conforme à la directive 2002/96/CE de l'UE. Les matériaux d'emballage et l'appareil contiennent des matériaux recyclables.
Votre appareil contient des matériaux précieux qui peuvent être récupérés ou être recyclables. La séparation des déchets restants, en différentes catégories, facilite le recyclage des matières premières précieuses Laissez votre appareil à un point de collecte. Vous pouvez obtenir des renseignements sur l'évacuation des déchets auprès de vos autorités locales.

ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM/
ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM



We have committed to buy coffee of the very highest quality grown in a way that is respectful of the environment and farming communities. Since 2003 we have been working together with the Rainforest Alliance developing our *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ Coffee Program.
Nous nous sommes engagés à acheter le café de la plus haute qualité, cultivé de façon respectueuse de l'environnement et des cultivateurs. Depuis 2003, nous travaillons en collaboration avec la Rainforest Alliance, à développer notre programme *Nespresso* AAA pour une Qualité Durable™.



We chose aluminium as the material for our capsules because it protects the coffee and aromas of the *Nespresso* Grands Crus. Aluminium is also indefinitely recyclable, without loosing any of its qualities.
Nous avons choisi l'aluminium comme matière pour nos capsules, car il protège le café et les arômes des Grands Crus *Nespresso*. L'aluminium est également recyclable à l'infini, sans pour autant perdre de ses qualités.



Nespresso is committed to designing and making appliances that are innovative, high-performing and user-friendly. Now we are engineering environmental benefits into the design of our new and future machine ranges.
Nespresso s'engage à concevoir et fabriquer des appareils qui sont à la fois innovants, performants et conviviaux. Nous intégrons aussi des bénéfices environnementaux dans la conception de nos nouveaux et futurs appareils.

LIMITED WARRANTY/UNE GARANTIE LIMITEE

UK & ROI. Should your machine have a genuine manufacturing fault, you must return it to the retailer within 28 days of purchase. Outside of 28 days, please contact *Nespresso* on 0800 442 442.
Your machine is guaranteed for 3 years for parts and labour from the date of purchase. To take advantage of this guarantee, you must present your proof of purchase.
This guarantee excludes damage resulting from: a fall or impact, incorrect handling not in compliance with the instructions for use, insufficient aftercare or cleaning, external events (fire, flood, etc.), commercial use (including small offices). Under no circumstances shall the application of this guarantee give rise to the complete replacement of the machine or entitle the consumer to damages.
The guarantee period commences from the date of purchase and will not be extended due to any claims made during this period. This guarantee only applies to products purchased and located in the U.K. and R.O.I. This warranty also covers the use of capsules other than those of *Nespresso*, except if the defect or dysfunction results from the use of such capsules. In the event of a dispute, it will be for Magimix to prove that this defect or dysfunction results from the use of such capsules.

FRANCE. Votre appareil est garanti pour une période de 3 ans pièces et 2 ans main d'œuvre à partir de la date d'achat. Les 2 premières années, Magimix réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux, sans frais supplémentaires pour son propriétaire. La 3ème année Magimix prend à sa charge les pièces, la main d'œuvre est à la charge du propriétaire. **BELGIQUE**. Votre appareil est garanti pour une période de 2 ans pièces et main d'œuvre à partir de la date d'achat. Pendant cette période, Magimix réparera ou remplacera, à sa discrétion, tout produit défectueux, sans frais supplémentaires pour son propriétaire.
FRANCE et BELGIQUE. Pour bénéficier de la garantie, vous devez présenter la preuve d'achat originale. Cette garantie exclut les dommages résultant: de chute ou choc, d'un usage ou d'un entretien incorrect non conforme au mode d'emploi (en particulier: de l'absence de détartrage ou d'un détartrage non conforme), de la modification ou la réparation non autorisée du produit, d'événements extérieurs (incendie, inondation,…), d'une usure normale, d'un usage professionnel. Les produits de remplacement ou les pièces réparées seront exclusivement garanties pour la part non expirée de la garantie initiale ou pendant six mois, la durée retenue étant la plus longue. Cette garantie est valable uniquement dans le pays d'achat ou dans d'autres pays où Magimix vend et entretient le même modèle, avec des spécifications techniques identiques. Sauf dans la mesure où cela est prévu par la législation en vigueur, les conditions de cette garantie limitée n'excluent, ni ne restreignent, ni ne modifient les droits légaux obligatoires relatifs à votre achat du produit, voire y sont complémentaires.
La garantie s'applique y compris en cas d'utilisation de capsules autres que de marque *Nespresso*, sauf si le dommage ou le dysfonctionnement constaté a été causé par l'utilisation de telles capsules.
En cas de différend, il appartiendra à Magimix de prouver que le dommage ou le dysfonctionnement a été causé par l'utilisation de ces capsules.



Nespresso - een exclusief systeem voor een perfecte Espresso, kopje na kopje.
Alle *Nespresso* machines hebben een uniek extractiesysteem dat een werkdruk van maximaal 19 bar garandeert. Alle parameters zijn daarbij uiterst nauwkeurig afgestemd zodat alle aroma's van de verschillende Grands Crus volledig vrijkomen, met een intense body en ongeëvenaard stevige en romige crema als eindresultaat.

INHOUD

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

⚠ Gevaar – De veiligheidsvoorschriften worden bij de machine geleverd. Lees deze voorschriften aandachtig door voordat u uw nieuwe machine voor het eerst gebruikt. Bewaar ze op een veilige plek, zodat u ze later als referentie kunt inzien.

⚠ Gevaar – Dit pictogram duidt op gevaar. Lees de veiligheidsmaatregelen om persoonlijke letsels en schade te voorkomen.

ℹ Informatie – Dit pictogram verwijst naar de instructies voor een correct en veilig gebruik van uw machine.

- Deze machine is bedoeld voor de bereiding van recepten volgens de aanwijzingen die in deze handleiding opgenomen zijn.
- Gebruik deze machine uitsluitend voor doeleinden waarvoor het ontworpen is.
- Deze machine is bedoeld voor gebruik binnenshuis en het mag daarom uitsluitend bij normale temperatuuromstandigheden worden gebruikt.
- Bescherm de machine tegen directe zoninvloed, langdurige blootstelling aan opspattend water en vocht.
- Deze machine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk en dergelijk gebruik, zoals: personeelskantines in winkels, kantoor- en overige werkomgevingen; door gasten van hotels, motels en overige verblijfsruimten; bed & breakfast, etc.
- Deze machine kan worden gebruikt door kinderen vanaf acht jaar en personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met onvoldoende ervaring en kennis als er toezicht aanwezig is of ze instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van de machine en de risico's begrijpen die ermee samenhangen. Kinderen mogen niet met de machine spelen. Zonder toezicht mogen kinderen de machine niet reinigen noch onderhouden.
- Let erop dat kinderen niet met de machine spelen.
- De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid en de garantie is niet van toepassing bij enige vorm van commercieel gebruik, oneigenlijke bediening of gebruik van het apparaat, schade die het gevolg is van gebruik voor andere doeleinden, foutieve bediening, reparatie door onbevoegden of het niet naleven van de instructies.

Voorkom het risico op elektrocutie en brand

- Bij noodgevallen: de stekker direct uit het stopcontact verwijderen.
- Sluit de machine alleen aan op een geschikt en goed bereikbaar stopcontact met randaarde. Het apparaat mag pas na de installatie aangesloten worden. Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje van het apparaat is aangeduid. De garantie is niet van toepassing bij een incorrecte aansluiting.
- Deze machine mag enkel aangesloten worden na de installatie.
- Trek de kabel niet over scherpe randen en zorg dat ze niet bekneld raakt of naar beneden hangt.
- Voorkom blootstelling van de kabel aan hitte of vocht.
- Als de voedingskabel beschadigingen vertoont, dan dient deze door de fabrikant, een servicebedrijf of een ander bevoegd bedrijf vervangen te worden.
- Gebruik de machine niet als de kabel beschadigd is. Breng het apparaat terug naar de *Nespresso* Club.
- Gebruik indien noodzakelijk uitsluitend

een geaarde verlengkabel, waarvan de kerndiameter minimaal 1,5 mm^2 bedraagt, of die geschikt is voor het vermogen.
- Om schade te voorkomen mag de machine in geen geval geplaatst worden in de nabijheid van of op warme oppervlakken zoals verwarmingsradiatoren, fornuizen, ovens, gasbranders, open vuur of dergelijke.
- Plaats de machine altijd op een vlakke en stabiele ondergrond. Het oppervlak moet bestendig zijn tegen hitte en vloeistoffen als water, koffie, ontkalkingsmiddel en dergelijke.
- Neem de voedingskabel uit het stopcontact als u de machine langere tijd niet gebruikt.
- Verwijder de stekker uit het stopcontact door aan de stekker te trekken - niet aan de voedingskabel; de kabel kan daarbij namelijk beschadigd raken.
- Vóór het schoonmaken of bij machineonderhoud de stekker uit het stopcontact verwijderen en machine laten afkoelen.
- Raak de voedingskabel nooit met natte handen aan.
- Dompel de machine of onderdelen van dit apparaat in geen geval onder in water of andere vloeistoffen.
- Machine en machineonderdelen in geen geval in de vaatwasser plaatsen.
- Elektriciteit en water gaat niet samen en kan resulteren in elektrocutie.
- Machine niet openmaken. Levensgevaarlijke elektrische spanning!
- Plaats geen voorwerpen in de openingen van de machine. Daarbij bestaat de kans op brand of elektrische schokken!

Voorkom kans op letsels tijdens gebruik

- Laat de machine nooit onbewaakt achter tijdens gebruik.
- De machine niet gebruiken als hij beschadigd is of niet naar behoren werkt. Verwijder de stekker in een dergelijk geval direct uit het stopcontact. Neem contact op met de *Nespresso* Club voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Een beschadigde machine kan elektrische schokken, brandwonden en brand veroorzaken.
- Klap de capsulehouder steeds helemaal dicht en open deze in geen geval tijdens gebruik! Gevaar voor verbranding!
- Plaats uw vingers nooit onder de uitloop - vermijd brandwonden.
- Plaats nooit uw vingers in de capsuleruimte of in het inlegmechanisme. Gevaar voor persoonlijke letsels!
- Als de capsule niet geperforeerd is door de messen in de capsulehouder, kan er water langs de capsule geperst worden, waardoor de machine beschadigd kan raken.
- Gebruik nooit een beschadigde of vervormde capsule. Als er een capsule geblokkeerd zit in de capsuleruimte, schakel dan de machine eerst uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens andere handelingen te verrichten. Neem contact op met de *Nespresso* club.
- Vul het waterreservoir altijd met vers, koud drinkwater.
- Maak het waterreservoir leeg als u de machine langere tijd niet gebruikt (tijdens vakanties etc.).
- Vervang het water alvorens de machine opnieuw in gebruik te nemen na een weekend of vergelijkbaar tijdsbestek.
- Gebruik deze machine nooit zonder geplaatste lekbak en rooster om te voorkomen dat er water terecht komt op de oppervlakken rondom het apparaat.
- Gebruik geen agressieve schoonmaakmiddelen of oplosmiddelen. Gebruik een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel om het oppervlak van de machine schoon te maken.
- Verwijder na het uitpakken van de machine de plasticfolie van het lekbakrooster en gooi het weg.
- Deze machine werd ontworpen voor *Nespresso* koffiecapsules die exclusief verkrijgbaar zijn via de *Nespresso* Club.
- Voor uw eigen veiligheid mogen er uitsluitend onderdelen en accessoires van *Nespresso* worden gebruikt, die speciaal voor uw

machine bestemd zijn.

- Alle *Nespresso* machines worden streng gecontroleerd. Steekproefsgewijs worden er machines getest in de praktijk. Om die reden kunnen bepaalde apparaten sporen van gebruik vertonen.
- *Nespresso* behoudt zich het recht voor deze instructies te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving.

Ontkalken

- Bij correct gebruik zorgt het *Nespresso* ontkalkingsmiddel ervoor dat uw machine de hele levensduur lang goed werkt en dat uw koffiebeleving net zo perfect blijft als op de eerste dag. In de gebruikshandleiding die u bij de *Nespresso* ontkalkingsset aantreft, staat precies aangegeven hoeveel ontkalkingsmiddel u moet gebruiken en welke procedure u dient te volgen.

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING OP EEN VEILIGE PLAATS

Als het apparaat wisselt van eigenaar, geef deze gebruiksaanwijzing er dan bij.
Deze gebruiksaanwijzing is ook als PDF te downloaden op de website www.nespresso.com

MACHINE KLAARMAKEN VOOR EERSTE GEBRUIK

⚠ Lees eerst de veiligheidsvoorschriften om de kans op levensgevaarlijke elektrische schokken en brand te vermijden.

1. Zet het kopjesrooster recht, verwijder het waterreservoir en het onderhoudselement.

2. Bepaal de benodigde kabellengte en berg de resterende kabel op in de voorziening aan de onderzijde van de machine.*

3. Zorg ervoor dat de stoombediening in de stand OFF staat en de nozzle in de verticale positie.

4. Sluit de capsuleklem vervolgens en sluit de machine op de netspanning aan.

5. Spoel het waterreservoir om en vul het daarna met drinkbaar water. Plaats het waterreservoir en het onderhoudselement in de machine.

6. Schakel de machine in.

Indicatieleds knipperen: opwarmen (25 sec)

Indicatieleds blijven branden: klaar voor gebruik

6. Kantel het kopjesrooster omhoog en plaats een opvangbak (min. 0,5l) onder de koffie-uitloop.

7. Draai de Lungo knop in de stand 5 en druk de knop in om de machine door te spoelen. Herhaal deze handeling 3 maal.

*OPMERKING: enkel voor deze handeling kan u de machine op de zijkant leggen op een zachte ondergrond, om schade te voorkomen.

OPMERKING: machine automatisch uitschakelen. De machine schakelt na gebruik automatisch uit na 9 minuten. In de menufunctie auto uitschakelen is deze uitschakelvertraging te wijzigen.

KOFFIE BEREIDEN

1. Spoel het waterreservoir om en vul het daarna met drinkbaar water.

2. Breng het waterreservoir aan op de machine.

3. Sluit de capsuleklem en schakel de machine in.

   Indicatieleds knipperen: opwarmen (25 sec)

   Indicaties blijven branden: klaar voor gebruik

4. Open de capsuleklem en leg de capsule in de houder.

5. Sluit de capsuleklem en plaats een kopje onder de koffie-uitloop.

6. Het kopjesrooster is omhoog te klappen, waardoor er ruimte is voor een Macchiatoglas.

7. Kies met de knop het gewenste koffievolume en druk op de knop om de bereiding te starten.



1: 25 ml	1: 70 ml
2: 30 ml	2: 90 ml
3: 40 ml	3: 110 ml
4: 50 ml	4: 130 ml
5: 60 ml	5: 150 ml

8. De bereiding van de koffie zal automatisch stoppen of druk op een koffieknop om de bereiding te stoppen wanneer u dat wenst.

9. Verwijder het kopje. Plaats de capsuleklem omhoog en weer omlaag om de capsule uit te werpen in het opvangbakje.

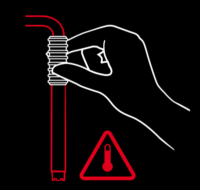
OPMERKING: tijdens het opwarmen (knipperende indicatieleds) kunt u de koffietoets van uw keuze bedienen. De koffie loopt automatisch uit de uitloop zodra de machine klaar is voor gebruik. Tijdens de bereiding van koffie is de stoomfunctie niet beschikbaar.

BARISTA: MELK OPSCHUIMEN

⚠ LET OP: stoompijpje wordt heet tijdens het gebruik en erna. Gebruik de rubberen grip om brandwonden te voorkomen.

OPMERKING: tijdens het opwarmen kan er stoom uit de machine komen. Dit komt voor wanneer de machine een tijdje niet werd gebruikt en er zich nog restwater in de machine bevond. Dit is normaal en zal geen schade toebrengen aan de machine.

⚠ Om melkrestanten in het stoompijpje te vermijden, dient de machine minimum 5 seconden lang 'schoon' gestoomd te worden vóór en na de bereiding van een koffierecept met melk.



(NA)STOMEN

1. Vul het waterreservoir met drinkbaar water.
2. Klap het kopjesrooster omhoog en zet de nozzle op de stoomstand.
3. Plaats de stoombediening in de stand ON.
   - Middelste indicatielampje knippert: opwarmen
   - Middelste indicatielampje brandt constant: klaar voor gebruik
4. Plaats de stoombediening in de stand ♨. Laat gedurende 5 seconden stoom uit de nozzle ontsnappen om het systeem te reinigen.
5. Plaats de stoombediening na het reinigen in de stand ON.

OPMERKING: als de stoombediening in de stand ON staat, dan blijft de stoomfunctie in de modus opwarmen. Draai de stoombediening na gebruik in de stand OFF om energie te besparen.

KLAAR VOOR HET OPSCHUIMEN VAN DE MELK

TIPS: gebruik voor perfect melkschuim verse melk op koelkasttemperatuur (ongeveer 4° C). Gebruik voor een optimaal resultaat een melkkan om de melk in op te schuimen.

OPMERKING: voor uw veiligheid zal de stoombediening na 90 seconden uitgeschakeld worden. Zet de stoombediening opnieuw op de stand ON en dan op ☝.

1. Voltooi de eerder beschreven stappen voor de reiniging van het systeem.

2. Vul de melkkan met de benodigde hoeveelheid melk voor het recept.*

3. Plaats het stoompijpje in de opschuimstand, en houd het op de bodem van de melkkan om spatten te vermijden.

4. Plaats de stoombediening op het symbool ☝ .

5. Zodra het gewenste volume of de gewenste temperatuur bereikt is (ongeveer 65° C), is het melkschuim klaar.

6. Plaats de stoombediening in de stand ON en verwijder de melkkan onmiddelijk van onder het stoompijpje.

7. Stoom uw machine minimum 5 seconden schoon om melkresten te verwijderen.

*OPMERKING: het volume van de melkkan dient het dubbele te zijn van de door u gewenste hoeveelheid.

OPMERKING: als u alleen melk wilt verhitten en geen melkschuim wilt bereiden, let er dan op dat u het stoompijpje naar het hoogste punt verplaatst; zodanig dat er een ruimte ontstaat tussen het uiteinde van het stoompijpje en de nozzle.

KLASSIEKE RECEPTEN





CAPPUCCINO

Verhouding:
1 Espresso capsule
Aanvullen met heet melkschuim

Bereid een Espresso in een Cappuccinokop en voeg er warm melkschuim aan toe.
Intens: *Ristretto* Grand Cru/Mild: *Rosabaya de Colombia* Grand Cru

CAFÉ LATTE

Verhouding:
1 Lungo capsule
Aanvullen met heet melkschuim

Bereid een Lungo in een hoog receptenglas (350 ml) en voeg er warm melkschuim aan toe.
Intens: *Fortissio Lungo* Grand Cru/Mild: *Vivalto Lungo* Grand Cru

KLASSIEKE RECEPTEN





LATTE MACCHIATO

Verhouding:
1 Espresso capsule
Aanvullen met heet melkschuim

Vul een hoog glas met warm melkschuim (300 ml). Vul het glas aan met een portie Espresso naar keuze.
Intens: *Indriya from India* Grand Cru/Mild: *Volluto* Grand Cru

ESPRESSO MACCHIATO

Verhouding:
1 Espresso capsule
Aanvullen met heet melkschuim

Bereid een Espresso in een espressokop en voeg er warm melkschuim aan toe.
Intens: *Indriya from India* Grand Cru/Mild: *Volluto* Grand Cru



IJSKOFFIE MET VANILLE EN KARAMEL

Verhouding:
2 *Volluto* Espresso capsules
1 bolletje vanille-roomijs
2 theelepels karamelsiroop
1 theelepel chocoladestukjes
Aanvullen met melkschuim

Bereid heet melkschuim, voeg de karamelsiroop toe en zet apart. Bereid twee Espresso's in een kopje en schenk ze in een gekoeld glas (350 ml). Voeg nu direct het bolletje ijs toe en vul het glas aan met heet melkschuim. Versier de melkschuimlaag met de chocoladestukjes.



AFTER EIGHT® COFFEE

Verhouding:
1 *Livanto* Espresso capsule
After Eight® chocoladetabletjes met pepermuntvulling
chocoladenoga
Aanvullen met heet melkschuim

Bereid een *Livanto* in een Espressokopje. Vul het kopje aan met heet melkschuim. Strooi de chocoladenoga stukjes erover en zet een After Eight® chocoladetabletje in het melkschuim als versiering. Meteen serveren.

MENU-INSTELLINGEN

1. Om de menu-instellingen op te roepen, drukt u de Espressotoets in en houdt u deze ingedrukt terwijl u de machine inschakelt (het lampje in het midden licht oranje op).

2. Stel de gewenste instellingen voor de toetsen in (zie onderstaande tabel).

3. Nadat de instellingen voltooid zijn, de Lungo knop indrukken ter bevestiging (het lampje in het midden brandt onafgebroken en licht oranje op naar gelang het gekozen nummer).

Stel de Espressotoets in op:in op:		Stel de Lungotoets in op:
1:	Automatische uitschakeling	1: 9 min, 2: 30 min, 3: 60 min, 4: 2 uur, 5: 8 uur
2:	Waterhardheid	1: hard, 2: middel, 3: zacht
3:	Ledigen	zie het onderdeel 'Ledigen'
4:	Ontkalken	zie het onderdeel 'Ontkalken'
5:	Fabrieksinstellingen herstellen	Druk de Lungo knop in om de fabrieksinstellingen te herstellen (energiestand: 9 min.; waterhardheid: hard).

OPMERKING: in de menu modus kunnen de instellingen aangepast worden zonder het menu te verlaten. Om de menu-instellingen te verlaten, de Espresso knop gedurende 5 seconden ingedrukt houden (de koffielampjes lichten op om dit te bevestigen).

MACHINE LEDIGEN

OPMERKING: als u uw machine gedurende langere tijd niet gebruikt of na lange tijd opnieuw in gebruik neemt, dient u de machine te ledigen.

KOFFIE & STOOMPIJP

1. Stel in het menukeuze-overzicht de Espresso knop in op positie 3 om de machine te ledigen.
2. Verwijder het waterreservoir en klap de capsuleklem omhoog.
3. Druk de Lungo knop in om de machine te legen. (dit proces is afgelopen als het koffielampje stopt met knipperen).
4. Plaats de stoombediening in de stand ON.
5. Zet het stoompijpje in de stoomstand.
6. Plaats de stoombediening in de stand :

   Middelste indicatielampje knippert: machine legen

   Middelste indicatielampje brandt constant: gereed
7. De machine schakelt nu vanzelf uit.

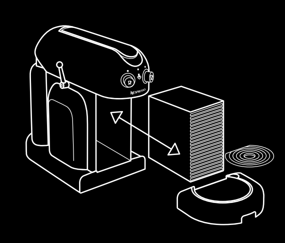
OPMERKING: de machine wordt na het ledigen van het systeem 20 min. geblokkeerd.

ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ DE ONDERDELEN MOGEN NIET IN DE VAATWASSER WORDEN GEREINIGD

1. Zet het kopjesrooster in verticale positie om het onderhoudselement te verwijderen.

2. Het onderhoudselement is als geheel van de machine te verwijderen, waardoor de reiniging erg makkelijk is.

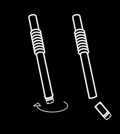


SCHOONMAKEN VAN HET STOOMPIJPJE/

⚠ Om het beste resultaat te bekomen en voor hygiënische overwegingen, dient u minimum 5 seconden te stomen voor en na gebruik om melkrestanten te voorkomen aan de binnenkant en buitenkant van het stoompijpje.

⚠ LET OP: wees extreem voorzichtig met het stoompijpje. Gebruik enkel de rubberen grip om letsels te voorkomen. Zet de stoomfunctie af en laat even afkoelen.

3. Neem het stoompijpje af met een vochtige doek.

4. 

Om het stoomslangetje te kunnen verwijderen, de nozzle rechtsom draaien totdat het uitsteekt en vervolgens het slangetje naar beneden verwijderen. Het slangetje is met een zeepoplossing te reinigen. Controleer of de uitblaasopeningen vrij van melkresten en dergelijke zijn.

ONTKALKFUNCTIE

OPMERKING: Deze handeling duurt ongeveer 20 min. Zodra het middelste oranje indicatielampje continu brandt, moet de machine worden ontkalkt.

1. Schakel de machine uit en draai de Espressoknop in stand 4 en de Lungoknop in stand 1.
2. Zet de capsuleklem omhoog en weer omlaag om de capsule uit te werpen.
3. Maak het lekbakje en het capsulereservoir leeg en plaats deze terug.
4. U roept de ontkalkfunctie op door de Espressotoets in te drukken en vast te houden terwijl u de machine inschakelt. Het middelste oranje indicatielampje brandt continu om aan te geven dat de ontkalkfunctie actief is.
5. Vul het waterreservoir met 2 zakjes *Nespresso* ontkalkingsmiddel en vul aan met water.
6. Plaats een opvangbak (min. 1,5 l) onder de koffie-uitloop en het stoompijpje.
7. Plaats de stoombediening in de stand .
8. Druk op de Lungoknop om de machine te ontkalken. Het middelste indicatielampje gaat knipperen.
9. Er volgen nu verschillende afwisselende ontkalkingsbewerkingen van koffie-uitloop en stoompijpje. Raak de machine tijdens dit proces niet aan. Zodra het middelste indicatielampje continu brandt, is het het ontkalkingsproces voltooid.

10. Maak na het ontkalken het waterreservoir, het lekbakje en het reservoir voor gebruikte capsules leeg, spoel ze na en plaats ze terug.

11. Vul het waterreservoir met drinkwater.

12. Vervang het lege waterreservoir bij stap 6.

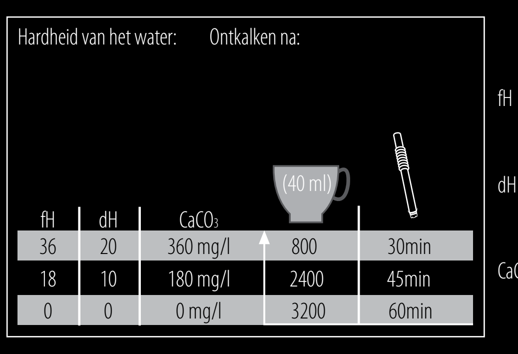
13. Draai de Lungoknop in stand 2 om het systeem na te spoelen en druk de knop vervolgens in. Alle indicatielampjes gaan knipperen. Zodra de indicatielampjes continu branden, is het spoelproces voltooid.

14. Draai de stoombediening na 14 seconden in de stand OFF. Maak het reservoir voor gebruikte capsules en het lekbakje leeg en plaats ze terug.

15. De machine is nu klaar voor gebruik.

⚠ LET OP: de ontkalkingsoplossing kan gevaarlijk zijn voor uw gezondheid. Vermijd contact met de ogen, de huid en materialen/oppervlakken. We adviseren de *Nespresso* ontkalkingssets die verkrijgbaar zijn via de *Nespresso* Club te gebruiken, aangezien deze specifiek gemaakt zijn voor uw machine. Gebruik geen andere producten (zoals azijn) die de smaak van uw koffie negatief beïnvloeden. In de onderstaande tabel staat aangegeven hoe vaak u uw machine moet ontkalken voor optimale prestaties - intervallen zijn gebaseerd op de hardheid van het drinkwater. Voor eventuele aanvullende informatie over het ontkalken van uw machine kunt u contact opnemen met de *Nespresso* Club.

Nespresso ontkalkingsset: Artikelnummer 3035/CBU-2



Hardheid van het water: Ontkalken na:

fH	dH	$CaCO_3$	(40 ml)	
36	20	360 mg/l	800	30min
18	10	180 mg/l	2400	45min
0	0	0 mg/l	3200	60min

fH Franse hardheidsgraad

dH Duitse hardheidsgraad

$CaCO_3$ Calciumcarbonaat

STORINGEN OPSPOREN EN VERHELPEN

WAARSCHUWINGEN (FOUTEN EN ONTKALKEN)

Indicatielampjes branden niet.	➔ De machine is automatisch uitgeschakeld; druk op de AAN/UIT toets om de machine in te schakelen. ➔ Controleer de netspanning: stekker, voltage, zekering.
Geen koffie, geen water.	➔ Controleer of het waterreservoir gevuld is. Zoniet, vul het dan met drinkbaar water. ➔ Druk verschillende malen op de koffietoetsen en wacht totdat er water/koffie uit de uitloop komt (kan voorkomen bij het eerste gebruik, na het legen of na een periode van niet-gebruik).
Koffie is niet warm genoeg.	➔ Verwarm de kopjes voor. Ontkalk de machine zonodig.
Geen melkschuim bij gebruik van het stoompijpje.	➔ Pas de stand van het stoompijpje aan en maak deze schoon. Zorg ervoor dat u de juiste melk gebruikt met de juiste temperatuur.
De capsuleklem laat zich niet volledig sluiten.	➔ Maak het reservoir voor gebruikte capsules leeg/Controleer of er een capsule vastzit in de machine.
Lekkage of vreemde doorstroming van koffie.	➔ Controleer of het waterreservoir juist is aangebracht. Maak de koffieuitloop schoon.
Het middelste indicatielampje licht oranje op.	➔ Machine moet ontkalkt worden.
Er komt geen koffie, maar alleen water uit de machine (terwijl er wel een capsule geplaatst is).	➔ Neem bij problemen contact op met de *Nespresso* Club.
De machine schakelt vanzelf uit.	➔ Om energie te besparen, schakelt de machine 9 minuten na gebruik vanzelf uit. ➔ Ga naar het hoofdstuk 'menu-instellingen' om deze instelling te wijzigen. Volg de instructies op de pagina 42 .

CONTACT OPNEMEN MET DE *NESPRESSO* CLUB

Neem voor aanvullende informatie, bij problemen of voor advies contact op met de *Nespresso* Club.
De contactgegevens van uw dichtstbijzijnde *Nespresso* Club zijn opgenomen in de map 'Welkom in de Wereld van *Nespresso*' die u aantreft in de machineverpakking of zijn te vinden op de website www.nespresso.com

AFVALVERWIJDERING EN MILIEUBESCHERMING



Dit apparaat voldoet aan de voorschriften van de EU Richtlijn 2002/96/EC. Bij de productie van verpakking en apparaat wordt gebruik gemaakt van recyclebare materialen. Uw machine is samengesteld uit waardevolle materialen, die aan het einde van de levensduur geschikt zijn voor hergebruik of recycling. Door selectieve scheiding van restafval draagt u bij aan een beter hergebruik van waardevolle grondstoffen. Lever uw oude machine in bij een inzamelpunt voor huishoudelijk apparaten of bij uw milieupark. Uw gemeente informeert u graag over de verschillende mogelijkheden van afvalverzameling.

ECOLABORATION: ECOLABORATION.COM



Wij verplichten ons ertoe koffie in te kopen van de hoogste kwaliteit, die geproduceerd wordt met respect voor het milieu en de leefgemeenschap van de boer. Sinds 2003 werken we samen met de Rainforest Alliance aan de ontwikkeling van ons *Nespresso* AAA Sustainability Quality TM Program.



We kozen aluminium als grondstof voor het verpakkingsmateriaal van onze capsules, omdat het de koffie en de aroma's van de *Nespresso* Grands Crus beschermt en behoudt. Aluminium is daarnaast oneindig recyclebaar, zonder dat het zijn bijzondere eigenschappen verliest.



Nespresso zet zich in voor de ontwikkeling en de productie van innovatieve kwaliteitsmachines die gebruiksvriendelijk zijn. Momenteel werken we aan de integratie van milieuvriendelijke voorzieningen in het design van onze nieuwe machines en die van de toekomst.

BEPERKTE GARANTIE

NL. Vanaf de aankoopdatum verleent Magimix 2 jaar volledige garantie op voorkomende materiaal- en constructiefouten van het apparaat. Om van de garantie gebruik te kunnen maken dient u de aankoopbon voor te leggen. Deze garantie geldt niet voor schade als gevolg van: vallen of stoten, verkeerde behandeling die niet overeenkomstig met de gebruiksaanwijzingen is, onvoldoende zorg of reiniging, externe gebeurtenissen (brand, overstroming, enz.). De importeur kan, uitsluitend naar haar eigen keuze, het defecte apparaat of onderdelen vervangen of repareren. Toepassing van deze garantie kan in geen geval aanspraak geven op schadevergoeding. De toepassing van de garantie brengt geen verlenging van de garantieperiode met zich mee. Deze garantie is alleen van toepassing voor producten gekocht en gebruikt in Nederland. Het transport van het apparaat naar een Klantenservice of een winkel is voor rekening van de eigenaar. Deze garantie is ook van toepassing in geval van gebruik van andere capsules dan van het *Nespresso* merk, tenzij de schade of de storing veroorzaakt werd door het gebruik van deze capsules. In geval van geschil, zal het aan Magimix zijn om te bewijzen dat de schade of de storing veroorzaakt werd door het gebruik van deze capsules. Voor alle service inzake Magimix *Nespresso* verzoeken wij u 24/7 contact op te nemen met de *Nespresso* Club Service via het gratis 0800- nummer 0800 022 23 20 of per gratis fax 0800 329 63 77.

B. Vanaf de aankoopdatum heeft u 2 jaar garantie op de onderdelen en op het arbeidsloon van het apparaat.
Van deze garantie is uitgesloten, schade tengevolge van: vallen of stoten, verkeerde behandeling, niet overeenkomstig de gebruiksaanwijzing, reparatie uitgevoerd door onbevoegde personen, onvoldoende onderhoud of reiniging, externe gebeurtenissen (brand, overstroming enz.), beroepsmatig gebruik. Om van de garantie gebruik te kunnen maken dient u de aankoopbon voor te leggen. De importeur kan, uitsluitend naar haar eigen keuze, het defecte apparaat of onderdelen vervangen of repareren. Toepassing van deze garantie kan in geen geval aanspraak geven op schadevergoeding. De toepassing van de garantie brengt geen verlenging van de garantieperiode met zich mee. Deze garantie is alleen van toepassing voor producten gekocht en gebruikt in België. Het transport van het apparaat naar een Klantenservice of een winkel is voor rekening van de eigenaar. Deze garantie is ook van toepassing in geval van gebruik van andere capsules dan van het *Nespresso* merk, tenzij de schade of de storing veroorzaakt werd door het gebruik van deze capsules. In geval van geschil, zal het aan Magimix zijn om te bewijzen dat de schade of de storing veroorzaakt werd door het gebruik van deze capsules.



MAESTRIA

BY *NESPRESSO*